

TUGAS AKHIR

**STUDI TENTANG PENGUJIAN ORGANOLEPTIK TERHADAP MUTU
UDANG VANNAMEI (*Litopenaeus vannamei*) BEKU
DI PT. DELTA LIMA PERKASA SIDOARJO**

KH TKI 53/06

Wen
s

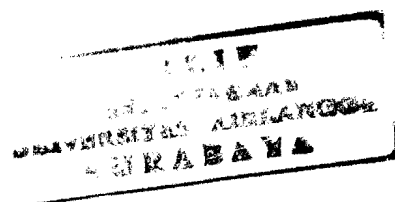


Oleh :

LIDYA WINDA WENNO
AMBON-MALUKU TENGAH

**PROGRAM STUDI D3 BUDIDAYA PERIKANAN
FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA**

2006



WENNO WENNO

**STUDI TENTANG PENGUJIAN ORGANOLEPTIK TERHADAP MUTU
UDANG BEKU (*Litopenaeus vannamei*) DI PT DELTA LIMA PERKASA
SIDOARJO**

Pada

Program Studi D3 Budidaya Perikanan
Fakultas Kedokteran Hewan
Universitas Airlangga

Oleh :

LIDYA WINDA WENNO

060310369-T

Mengetahui,

Ketua Program Studi D3
Budidaya Perikanan

Ir. Agustono, M. Kes

NIP. 131 576 471

Menyetujui,

Pembimbing



Ir. Rahayu Kusdarwati, M. Kes

NIP. 131 576 464

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh – sungguh, kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai Tugas Akhir untuk memperoleh sebutan **AHLI MADYA**

Menyetujui
Panitia Penguji



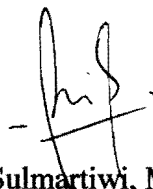
Ir. Rahayu Kusdarwati, M. Kes

Ketua



Ir. Wahyu Tjahjaningsih, M. Si

Anggota



Laksmi Sulmartiwi, M. P., S. Pi

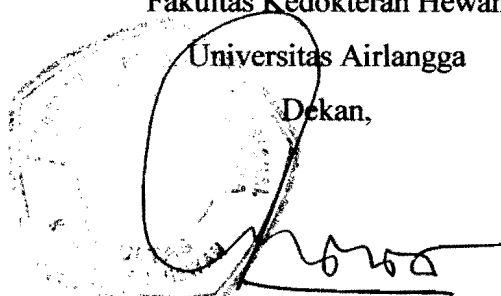
Anggota

Surabaya, 10 Juli 2006

Fakultas Kedokteran Hewan

Universitas Airlangga

Dekan,



Prof. Dr. Ismudiono, M.S., Drh

NIP. 130 687 297

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Hasil dari Praktek Kerja Lapangan ini dapat disimpulkan dalam penentuan standard mutu udang beku secara organoleptik yang dilakukan di PT Delta Lima Perkasa adalah kenampakan, bau dan rasa. Nilai organoleptik yang diperoleh pada waktu Praktek Kerja Lapangan adalah 7, nilai tersebut termasuk dalam kategori baik sesuai standarisasi dari Dewan Standarisasi Nasional yaitu 7.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil Praktek Kerja Lapangan dapat memberikan saran sebagai bahan pertimbangan untuk perbaikan selanjutnya adalah sebagai berikut:

1. Rantai dingin selama proses produksi perlu diperhatikan.
2. Perlu adanya pelatihan karyawan untuk proses pencukitan, pemotongan, maupun pengupasan udang.
3. Kerapian dalam penyusunan produk di dalam *inner pan* perlu diperhatikan.